



¡Qué dicen de esta tecnología!



Jean-Michel SALMON
Director de operaciones y tecnología



Jean-Michel SALMON, Director de investigación en el INRA desde 2003, y director de la Unidad Experimental de Pech Rouge desde 2011, es autor de más de 80 publicaciones, capítulos de libros y numerosas ponencias en congresos.

Como uno de los principales colaboradores del sector desarrollo e innovación de Oenobrand, ¿qué pensó la primera vez que se le presentó la doble tecnología ILR?

J-M S: La idea inicial de una inoculación directa de las levaduras al principio me sorprendió, pero rápidamente quedó claro que el efecto complementario entre la máquina ILR y la formulación de levaduras ILR podía permitir la inoculación de los mostos en continuo.

Desde un punto de vista técnico, ¿cuál es su opinión después de 3 años de colaboración con ILR?

J-M S: Tres años de intensa colaboración realmente han resuelto diversas cuestiones que nos han permitido obtener una solución técnica muy satisfactoria para la inoculación directa de los mostos. Actualmente la tecnología dual propuesta es segura y reproducible.

¿Cuáles son las ventajas que ve en el uso de esta tecnología en las bodegas?

J-M S: La velocidad de ejecución así como la seguridad de las inoculaciones de levaduras son las principales ventajas que sacarán los enólogos de esta tecnología.



Céline SPARROW
Brand Manager In-Line Ready

"Hace algunos años en uno de nuestros encuentros técnicos, Alan, nuestro presidente, nos contó su experiencia en destilería con la adición directa de levaduras. ¡La idea nos entusiasmó a todos! Me dije a mi misma, ¡si esto se puede aplicar a la vinificación será todo un revulsivo! Me di cuenta inmediatamente de la revolución que suponía y yo iba a ser parte de ella!

Mirando hacia atrás, a los últimos 3 años como Brand manager de este proyecto, me doy cuenta de que no todo ha sido tan fácil. Como toda innovación radical, hemos tenido altibajos, situaciones que no habíamos previsto... Después de todo somos expertos en biotecnologías con una gran experiencia en vinificación, pero no somos especialistas en equipos y Silverson, nuestro partner, está acostumbrado a los ambientes asépticos de otras industrias. Tuvimos que adaptar, aprender, escuchar, observar... ¡pero lo que más ayudó a mantener la convicción y el entusiasmo fue que las fermentaciones nunca fallaron!

Nuestras relaciones, muchas colaboraciones con el INRA y con Silverson así como la gran cantidad de pruebas realizadas alrededor de todo el mundo nos han permitido elaborar una serie de recomendaciones y escribir las buenas prácticas a seguir. Estas recomendaciones incluyen el uso de nuestras levaduras In-Line Ready diseñadas específicamente, para lo cual se adaptaron con precisión los métodos de producción y se diseñó una máquina específica.

Ahora puedo decir con orgullo que tomé parte en una transformación radical de las prácticas de vinificación. Los enólogos han visto las numerosas posibilidades que ofrece nuestra tecnología dual, ¡la revolución ha comenzado y el entusiasmo se está contagiando!"



Bernard MOCKE
Asesor Técnico

"Fue un privilegio para mí llevar a cabo las demostraciones en bodega con la tecnología ILR. Caminé, conduje y volé hasta más de 15 bodegas en 5 países diferentes, entre ellos Sudáfrica, Francia, Alemania, España e Italia... ¡Tomar parte activa en una verdadera innovación y ser testigo del cambio no ocurre todos los días!

Aunque al principio la máquina parecía complicada, rápidamente aprendí a utilizarla y a optimizar su uso. Fui capaz de transmitir fácilmente mis conocimientos y experiencia a los enólogos así como a cualquier otra persona interesada.

Todos sabemos que la rehidratación es un proceso largo; la ausencia de un control de las temperaturas o una formación insuficiente en bodega por lo que respecta a la manipulación puede influir negativamente en la viabilidad y funcionamiento de las levaduras. ¡La tecnología ILR elimina todos estos problemas!

Todo el mundo al ver la máquina en acción se quedaba muy impresionado por la velocidad de inoculación y ¡se mostraba impaciente por jugar con esta nueva máquina! Otro aspecto de mi trabajo era realizar el seguimiento de las fermentaciones, para demostrar que las cinéticas de fermentación permanecían inalteradas."